

採訪・攝影／曾文田

協助單位／小米之家酒莊

## 高雄茂林原住民 小米之家酒莊

高雄縣茂林鄉，涵蓋了茂林、萬山、多納三個魯凱族部落，民風淳樸，除了舉辦熱鬧慶典與假期外，平常總是一片寧靜，只有老人家們的閒聊聲，或兒童的嬉鬧聲，迴盪在山林野地間。

位於觀光大門（茂林國家風景區管理處）前停車場旁的「小米之家酒莊」，於92年8月31日開張經營，為全台第一家獲准經營的原住民酒莊，散溢著濃郁的魯凱族原住民風味。

據「小米之家酒莊」莊主「勒荷呢」（漢名「詹玉琴」）指出，早期的山地原住民，都以小米為主食，每逢喜慶宴席、送禮拜會、男女訂情，都用小米來代言，因而，小米的用途勝過大米（稻米）。「勒荷呢」深怕小米在原住民部落的意義，會在年輕一代

的魯凱族人中，被淡忘甚或失傳，因此，在「斯土斯民」熱愛家鄉的促使下，才回到茂林的故鄉，來研究推廣小米的涵意。並在茂林鄉公所的協助申請下，順利地取得酒類製造許可執照，並擇定地點設立原住民酒莊。目前的釀造酒



小米釀製的酒品



龍頭山地形景觀



類，以小米酒為主，現今生產精釀清酒、特級好酒、原味小米酒三種。

爲了落實小米的原味，堅持採用小米、紅麴（紅藜、酒麴），來釀製小米酒。由於使用金黃色，有如黃金串穗般的小米，與朵朵輕飄，像紅寶石般紅豔的紅麴，真材實料以古法釀造，釀造出來的小米酒，浪漫典雅的香醇味道，絕對沒有添加任何非天然的香料。

「勒荷呢」說，小米酒是原住民特有的酒類，香醇且好入喉，在原住民社會中，佔有極重要的角色，尤其在祭典、慶典活動中，更是不可或缺，能讓原住民的生活，顯得更多彩多姿。爲了釀製優質的小米酒，「勒荷呢」的思緒，又拉回到40年前的

生活景象，孩童時期那段永難抹滅的回憶，讓她想起如果小米豐收的話，當年的豐年祭，一定辦得特別風光隆重。而每當舉辦豐年祭典時，部落裏的家家户户，都會與親朋好友們，或男女情侶間，互相交換各種系列的小米產品。如果是親朋好友的話，就交換自製的小米年糕和小米酒，代



多納溫泉



魯凱娃娃



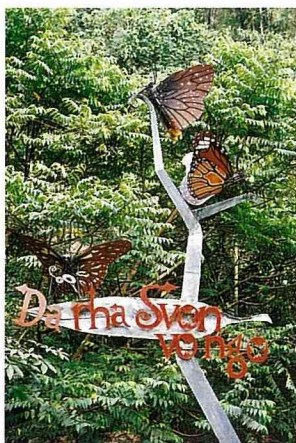
小米飾品傳達愛意

表友情穩固長存；若是男女情侶，則以手工綁製的小米飾品，來傳達對彼方的愛意。據說，小米飾品除傳達情意外，也具有避邪的作用，可以讓愛侶平安如意。

飲食生活，是任何一個民族恆久關切的問題，從部落民族以至科技高度發展的社會皆



紫斑蝶



茂林紫蝶幽谷意象



釀造小米酒的紅麴（紅藜）



少見的紅麴





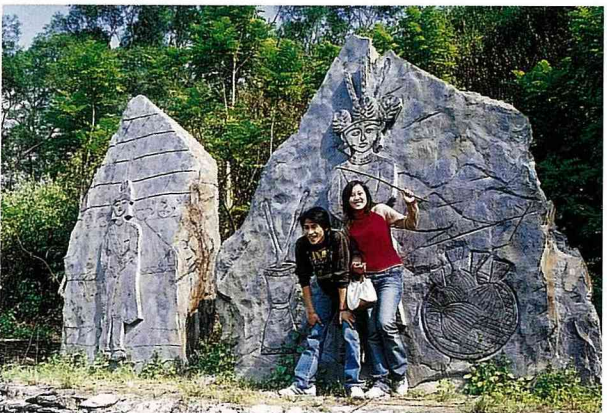
多納部落的梯田景觀



魯凱族婚禮雕塑



多納部落保留的傳統石板屋

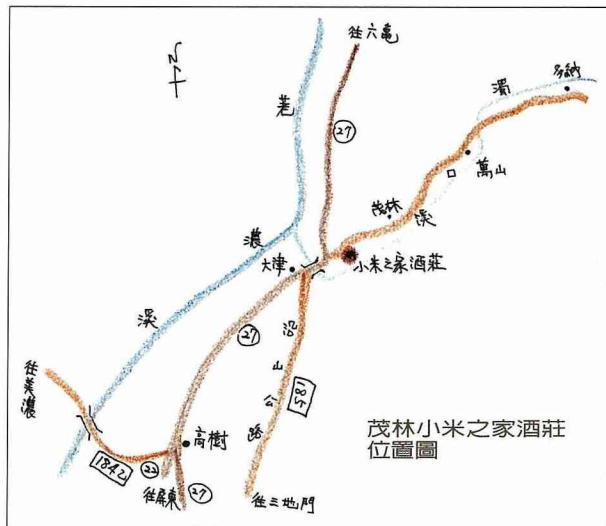


多納部落巨型石板雕刻

然。有一首常被引用的原住民諺語，這麼說道：「最初，神賜給每一族一個陶盃，人們從這盃子裏，吸飲他們的生命」。無論是形而上精神世界的啓蒙澆灌，或是有形生命族體的養生成長，每個民族都透過自然界的奉獻，以「飲食」來滋長繁殖。

茂林鄉魯凱族的「山之味」美食，以取用的材料而言，都是以原住民生活傳統中，原本即已使用的素材爲

主，本土性非常濃厚；而以作法來說，在烹飪的過程中，表現出單純的素樸，捨棄多重繁瑣處理的複雜性，因而保存了較多的原始風味。就烹調手法上，主要以蒸、煮、烤爲主，其次才是以燙熟、涼拌兩種方式。值得推介的「山之味」，是「吉拿富」和「阿拜」。「吉拿富」的作法，與「阿拜」類似，但它是用香蕉葉包裹材料蒸熟後，在吃的時候，必須將香蕉葉子剝掉，再切成一塊塊食用；「阿拜」是以假酸醬植物的葉片，包裹芋頭粉和小米、山豬肉等蒸熟製成，其外型就像一條長長的粽子，因此，也有人稱它是「山地粽子」，吃的時候，要連假酸醬的葉子一起吃下，才能吃出「阿拜」清淡獨特的滋味。 [鄉]



「小米之家酒莊」提醒您  
飲酒過量，有害健康。